

Etude de cas : Une saladerie servant 100 repas par jour



Jeff B.
Gérant d'une saladerie

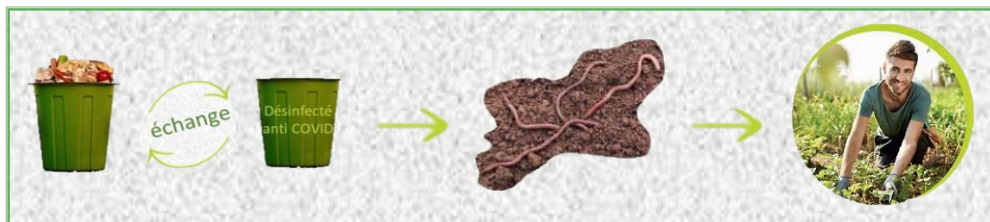
Objectifs

- ✓ Garantir l'hygiène de ses locaux
- ✓ Gagner du temps de manutention pour se concentrer sur ce qu'il aime faire : de bonnes salades !
- ✓ Diminuer les coûts de collecte des biodéchets
- ✓ Participer à la fabrication d'un engrais qui ira chez les agriculteurs bio et locaux chez qui il se sert

Défis

- La solution doit être simple à mettre en place
- Elle ne doit pas être encombrante
- La régularité de la collecte doit être assurée

La solution : l'offre BIO de VALWAST



Sous forme d'un abonnement d'1 an, notre offre **BIO** prévoit la mise à disposition de bio-seaux pour tous les restes de préparation de repas et les restes d'assiettes. Les biodéchets sont collectés pour être valorisés par lombricompostage.

Les +

- ✿ Tous les déchets alimentaires sont traités, y compris les restes de viande et de poisson
- ✿ Calendrier de collecte des biodéchets adapté à vos besoins
- ✿ Les bio-seaux fournis sont munis de couvercle hermétique, pas de diffusion d'odeur
- ✿ Nous procédons par échange de bacs pleins contre bacs vides nettoyés et désinfectés avec un produit certifié anti COVID-19.

Contactez-nous !

Ludivine BLANC

06 27 07 55 39

ludivine.blanc@valwast.com